

DAFTAR PUSTAKA

- Halim, A dan Supomo, B. 2001. *Akuntansi Manajemen Edisi 1*. Jakarta : Salemba Empat
- Anonim. 2014. *Syarat Mutu Margarin, SNI 3541:2014*. Jakarta : BPS.
- Aptindo. 2012. *Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung*. Jakarta : Terigu Nasional Tahun 2012.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Bintoro, P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Bustami, Bastian & Nurlela. 2007. *Akuntansi Biaya Kajian Teori dan Aplikasi. Edisi Pertama*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Carter dan Usry. 2005. *Akuntansi Biaya edisi 13 buku 2*. Jakarta : Salemba Empat.
- Darmoyuwono, W. 2006. *Gaya Hidup Sehat dengan Virgin Coconut Oil*. Cetakan Pertama. Jakarta : Penerbit Indeks-kelompok Gramedia.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta : Sinar Ilmu
- Hadi, M. 2006. *Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Cara Ekstraksi Virgin Coconut Oil (VCO) Terhadap Mutu Minyak Yang dihasilkan Selama Penyimpanan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Hallstrom, B. 2002. *Heat and Mass Transfer in Industrial Cooking*. Di dalam: Linko P, et.al.(editor). *Food Process Engineering*. London : Applied Science Publ. Troncoso E, and Pedreschi F. 2009. *Modeling Water Loss and Oil Uptake During Vacuum Frying of Pre-Treated Potato Slices*. Journal of Food Science and Technology. Vol 1 No 42: 1164-1173.

- Hasym, A. 2016. *Pengaruh Perendaman dalam Ekstrak Teh Hitam dan Teh Hijau (Camelia sinensis) terhadap Kadar Antioksidan pada Telur Asin*. Skripsi. Malang : Fakultas Pertanian Peternakan UMM.
- Jazil, N., A. Hintono, S. Mulyani. 2013. *Penurunan kualitas telur ayam ras dengan intensitas warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan* Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2(1):43-47.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI Press.
- Kotler, P. 2002. *Manajemen Pemasaran Edisi Milenium, Jilid 2 terj. Hendra Teguh*. Jakarta: Prenhallindo.
- Kotler, P. 2000. *Prinsip – Prinsip Pemasaran Manajemen*. Jakarta : Prenhalindo.
- Kusmawati, Aan, Ujang H, dan Evi E. 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Jakarta : Central Grafika.
- Laisma, A. 2018. *Variasi Konsentrasi Bubur Buah Black Mulberry (Morus Nigra L.) Dalam Produk Churros Berbasis Tepung Umbi-Umbian*. Bandung : Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Lamusu, D. 2018. *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan vol.3. no.1, hlm. 9-15.
- Marewa. 2012. *Analisis Keuntungan Pedagang Kerbau Antar Daerah Di Pasar Hewan Bolu Kecamatan Tallunglipu Kabupaten Toraja Utara*. Makassar : Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.
- Marsono, Y. 2002. *Sifat Hipoglisemik dan Hipokolesterolemik Kacang Kapri*.
Radam, Rosidah R dan Arfah Agustina Rezekiah. 2015. *Pengolahan Gula Aren (Arenga pinnata Merr) di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah*. Jurnal Hutan Tropis Volume 3 No. 3.

- Mas'ari, A. 2019. *Analisa Strategi Marketing Mix Menggunakan Konsep 4p (Price, Product, Place, Promotion) pada PT. Haluan Riau*. Jurnal Teknik Industri. Volume 5 No.2. Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Sultan Syarif Kasim Riau.
- Mulidavi, M.R., Anggun, D.S., Eva, E.O., Iffah, M., Arief, R.A. 2019. *Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi*. Jurnal Pangan Dan Gizi. ISSN 2086-6429. Vol (1): 53-64.
- Mulyadi. 1993. *Sistem Akuntansi*. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada.
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. 2016. *Sistem Akuntansi*. Jakarta Selatan : Penerbit Salemba Empat.
- Munawir. 2010. *Analisa Laporan Keuangan*. Edisi Keempat Yogyakarta : Liberty.
- Shantybio. 2006. *Nata De Coco Yang Kaya Serat Biologi Mikrobiologi*. <http://Transdigit.com>.
- Sidartawan, R. 2014. *Analisa Pengendalian Proses Snack Menggunakan Metode Statistical Process Control (SPC)*. Sidartawan R. Jurnal ROTOR, 7 November, 215-222. <https://doi.org/10.3139/9781569905739.029>.
- Simamora, H. 2000. *Manajemen Pemasaran Internasional (jilid 1)*. Jakarta : Salemba Empat.
- Situshijau. 2008. Dipetik 6 21, 2019, dari *Kelapa Muda Pulihkan Stamina*: www.situshijau.co.id.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usahatani*. Jakarta : Universitas. Indonesia Press. 110 hal.
- Soekartawi. 2002. *Ilmu Usaha Tani*. Jakarta.

- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Jakarta : Penerbit Bharata Karya Aksara.
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur Cet.4*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Suhono, Budi & Tim LIPI. 2010. *Ensiklopedia Flora Jilid 1-7*. Bogor : PT Kharisma Ilmu.
- Syah, A. N. A. 2005. *Virgin Coconut Oil, Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Jakarta : PT Agromedia Pustaka.
- Umar, H. 2009. *Studi Kelayakan Bisnis*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Wahidah, N. 2010. *Komponen - Komponen yang Memengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan*.<http://www.idazweek.co.cc/2010/02/komponen-komponen-yangmemengaruhi-cita.html>. Diakses tanggal 11 Mei 2011.
- Wahyuni. 1988. *Margarin*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 1992a. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta : Halaman 206 halaman.
- Yuniarifin, H, Bintoro VP, Suwarastuti A. 2006. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin*. *Journal Indon Trop Anim Agric*. 31(1) : 55-61.<end.
- Zuhri, S. 2017. *Strategi pemasaran dalam meningkatkan volume penjualan dalam perspektif Islam (study kasus pada Yamaha Mataram Sakti Cabang Rembang)*. Semarang : Undergraduate (S1) thesis, Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.